

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Burro di cacao 200 gr



MG044551 Nero/Black

Contenuto/Content
200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E129, E133, E120, E102, E110.

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E129, E133, E120, E102, E110.

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

3.50 g/Kg

**PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /
NUTRITIONAL INFORMATION:**

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	782 Kcal/ 3274 kJ
Proteine/Protein	0,4 g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	<0.5 g
di cui zuccheri/of which sugars	0 g
Grassi/Fats	87 g
di cui saturi	53 g
Sale	0.17 g
Cont. Al	2.2 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Burro di cacao 200 gr



MG044552 Rosa/Pink

Contenuto/Content
200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170, E120 emulsionante: lecitina di SOIA

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170, E120, emulsifier: SOY lecithin.

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

454.55 g/Kg

**PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /
NUTRITIONAL INFORMATION:**

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	692 Kcal/2895 kJ
Proteine/Protein	0 g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	<0.5 g
di cui zuccheri/of which sugars	<0.5 g
Grassi/Fats	77 g
di cui saturi	47 g
Sale	<0.01 g
Cont. Al	0 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Burro di cacao 200 gr



MG044553 Viola/Purple

Contenuto/Content
200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170, E120, E132, emulsionante: lecitina di SOIA

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170, E132, E120, emulsifier: SOY lecithin.

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

58.82 g/Kg

**PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /
NUTRITIONAL INFORMATION:**

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	790 Kcal/3305 kJ
Proteine/Protein	0,1g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	<0.5 g
di cui zuccheri/of which sugars	<0.5 g
Grassi/Fats	88 g
di cui saturi	53 g
Sale	<0.01 g
Cont. Al	0,14 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Pli/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION
Burro di cacao 200 gr



MG044554 Bianco/White

Contenuto/Content
 200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

QUANTUM SATIS

**PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /
 NUTRITIONAL INFORMATION:**

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	360 Kcal/1507 kJ
Proteine/Protein	0g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	0 g
di cui zuccheri/of which sugars	0 g
Grassi/Fats	40 g
di cui saturi	24 g
Sale	<0.01 g
Cont. Al	n/a

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET

<p style="text-align: center;">DENOMINAZIONE/DENOMINATION</p> <p style="text-align: center;">Burro di cacao 200 gr</p> <div style="text-align: center;">   </div> <p>MG044555 Blu/Blue</p>
<p style="text-align: center;">Contenuto/Content</p> <p style="text-align: center;">200 gr</p>

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E133

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E133

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

5.00 g/Kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	810 Kcal/3390 kJ
Proteine/Protein	0 g
Carboidrati metabolizzabili/Carbohydrate	<0.5 g
di cui zuccheri/of which sugars	<0.5 g
Grassi/Fats	90 g
di cui saturi	55 g
Sale	0.16 g
Cont. Al	2.8 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle	etichetta/Labelled
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Pli/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET

DENOMINAZIONE/DENOMINATION Burro di cacao 200 gr

MG044556 Rosso/Red
Contenuto/Content 200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E129, E120

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E129, E120

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

3.75 g/Kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	785 Kcal/3286 kJ
Proteine/Protein	1.1 g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	<0.5 g
di cui zuccheri/of which sugars	0 g
Grassi/Fats	87 g
di cui saturi	53 g
Sale	0.17 g
Cont. Al	1.61 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle	etichetta/Labelled
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET

DENOMINAZIONE/DENOMINATION Burro di cacao 200 gr <div style="text-align: center;">  </div> MG044557 Giallo/Yellow
Contenuto/Content 200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E102

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E102

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

31.25 g/Kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	886 Kcal/3707 kJ
Proteine/Protein	0 g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	0 g
di cui zuccheri/of which sugars	0 g
Grassi/Fats	98 g
di cui saturi	60 g
Sale	<0.01 g
Cont. Al	0.3 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Burro di cacao 200 gr



MG044558 Verde/Green

Contenuto/Content
200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E102, E133

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E102, E133

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

10.42 g/Kg

**PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /
NUTRITIONAL INFORMATION:**

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	857 Kcal/3586 kJ
Proteine/Protein	0 g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	0 g
di cui zuccheri/of which sugars	0 g
Grassi/Fats	95 g
di cui saturi	58 g
Sale	0.04 g
Cont. Al	0.91 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Burro di cacao 200 gr



MG044559 Oro/Gold

Contenuto/Content
200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E101, E172, emulsionante: lecitina di SOIA

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E101, E172, emulsifier: SOY lecithin

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

10.74 g/Kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	709 Kcal/2966 kJ
Proteine/Protein	0 g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	<0.5g
di cui zuccheri/of which sugars	< 0.5g
Grassi/Fats	79 g
di cui saturi	48 g
Sale	<0.01 g
Cont. Al	2.79 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET

<p style="text-align: center;">DENOMINAZIONE/DENOMINATION</p> <p style="text-align: center;">Burro di cacao 200 gr</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>MG044560 Argento/Silver</p>
<p style="text-align: center;">Contenuto/Content</p> <p style="text-align: center;">200 gr</p>

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E172

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E172

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

Quantum satis

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	602 Kcal/2519 kJ
Proteine/Protein	0 g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	0g
di cui zuccheri/of which sugars	0g
Grassi/Fats	67 g
di cui saturi	41 g
Sale	0 g
Cont. Al	n/a

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Burro di cacao 200 gr



MG044561 Bronzo/Bronze

Contenuto/Content
200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E172

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E172

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

Quantum satis

**PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /
NUTRITIONAL INFORMATION:**

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	810 Kcal/ 3390kJ
Proteine/Protein	0 g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	0g
di cui zuccheri/of which sugars	0g
Grassi/Fats	90 g
di cui saturi	55 g
Sale	0 g
Cont. Al	n/a

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Burro di cacao 200 gr



MG044562 Rosso amarena/Red Cherry

Contenuto/Content
200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170, E100

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170, E100

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

23.92 g/kg

**PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /
NUTRITIONAL INFORMATION:**

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	492 Kcal/ 2059kJ
Proteine/Protein	0,4 g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	<0.5 g
di cui zuccheri/of which sugars	0g
Grassi/Fats	54 g
di cui saturi	33 g
Sale	0.02 g
Cont. Al	0.02 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Burro di cacao 200 gr



MG044563 Lilla/Lilac

Contenuto/Content
200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170, E120, E153, E133

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170, E120, E153, E133

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

714,29 g/kg

**PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /
NUTRITIONAL INFORMATION:**

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	551 Kcal/ 2304kJ
Proteine/Protein	0 g
Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate	<0.5 g
di cui zuccheri/of which sugars	<0.5 g
Grassi/Fats	61 g
di cui saturi	37 g
Sale	<0,01 g
Cont. Al	0 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET

<p style="text-align: center;">DENOMINAZIONE/DENOMINATION</p> <p style="text-align: center;">Burro di cacao 200 gr</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>MG044564 Azzurro/Light blue</p>
<p style="text-align: center;">Contenuto/Content</p> <p style="text-align: center;">200 gr</p>

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170, E133

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170, E133

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

Quantum satis

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

Valore energetico /Energy	473 Kcal/ 1982kJ
Proteine/Protein	0 g
Carboidrati metabolizzabili/Carbohydrate	0 g
di cui zuccheri/of which sugars	0 g
Grassi/Fats	53 g
di cui saturi	32 g
Sale	<0,01 g
Cont. Al	0,01 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle	
etichetta/Labelled	
Scatola/ Carton box	12 pcs
Dimensioni/Box Dimensions	cm 20.5x15.2x17.5
Peso scatola/Box Weight	kg 2.8
Pcs. X pallet	187 box=2268 pcs
Peso Plt/Pallet weight	543 kg

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

Rev.00 del 20.04.2024